LINDA BEN

Kókosbrownie hrákaka með sykurlausum súkkulaðitoppi



Eldunartími

-

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

0

Lýsing

Kókosbrownie hrákaka með sykurlausum súkkulaðitoppi sem þú átt eftir að elska!
Brownie hrákakan er einstaklega ljúffeng og klessuleg. Kremið ofan á henni er sykurlausa rjómasúkkulaðið frá Nóa Síríus sem er svo dásamlega gott og gerir allt betra.

Kókosbrownie hrákaka

- 130 g möndlur
- 70 g kókos
- 40 g kakó
- 200 g ferskar döðlur
- 2 msk kókosolía + 1 tsk (notað 2x í uppskriftinni)
- 150 g Síríus rjómasúkkulaði án viðbætts sykurs
- Örlítið sjávarsalt

Aðferð:

1. Setjið möndlur, kókos, kakó, döðlur og 2 msk kókosolíu í blandara og maukið þar til orðið að mauki sem klessist saman. Það er í lagi að einstaka möndlur séu svolítið stórar.
2. Pressið í smjörpappírsklætt form sem er u.þ.b. 10×20 cm.
3. Bræðið súkkulaðið með 1 tsk kókosolíu og hellið yfir. Setjið inn í ísskáp eða fyrsti þar til súkkulaðið hefur stirðnað (u.þ.b. 15 mín í frysti)
4. Skerið í bita og setjið örítið sjávarsalt yfir.

Ef þú prófar þessa uppskrift þá þætti mér svo vænt um að heyra frá þér! Skildu eftir skilaboð hér fyrir neðan, eða taktu mynd og merktu mig á Instagram @Lindaben
Fylgistu með á Instagram!
Fylgstu með á Tiktok!
Njótið vel!
Ykkar

Hráefni

—

Leiðbeiningar

1.